ES

KULINARISK

Recetario

Contenido

Tablas de cocción	3	Recetas - Pescado	24
Programas automáticos	16	Recetas - Pastel	27
Recetas - Cerdo/Ternera	16	Recetas - Pizza/Tarta/Pan	34
Recetas - Res/Caza/Cordero	19	Recetas - Estofado/Gratinado	39
Recetas - Aves	22	Comida precocinada	43

Salvo modificaciones.

Tablas de cocción

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Siga primero las instrucciones del envase del producto. Si no hay instrucciones disponibles, consulte las tablas.

ⓘ La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

Distribuya los platos y los alimentos uniformemente sobre la parrilla. Varíe la posición de los platos en las pilas hacia la mitad del tiempo de calentamiento (pase la mitad superior de la pila a la parte inferior y viceversa).

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

Levantar masa

Puede usar esta función automática para cualquier receta de masa de levadura. Proporciona el ambiente adecuado para que suba. Ponga la masa en un plato lo suficientemente grande para que la masa suba y cúbralo con un paño húmedo o con film transparente. Introduzca una parrilla en la primera posición y coloque el plato encima. Cierre la puerta y ajuste la función de levantar masa: Levantar masa. Ajuste el tiempo necesario.

Tabla de horneado y asado

Repostería

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso	170	1	165	2	80 - 100	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana[1)]	170	2	160	2 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	150	2	40 - 50	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta[1)]	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas[1)]	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pasteles pequeños: un nivel[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles[1)]	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bandeja
Pasteles pequeños: tres niveles[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	En bandeja
Galletas / masa quebrada - un nivel	140	3	140 - 150	3	25 - 45	En bandeja
Galletas / masa quebrada - dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Galletas / masa quebrada - tres niveles	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	En bandeja
Merengues: un nivel	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Merengues: dos niveles[1)]	-	-	120	2 y 4	80 - 100	En bandeja
Bollos[1)]	190	3	190	3	12 - 20	En bandeja

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Bollos rellenos de crema - un nivel	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Bollos rellenos de crema - dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria[1)]	170	1	160	2 (izquierda y derecha)	30 - 50	En molde de repostería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Panecillos [1)]	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza [1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Bollitos [1)]	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudin de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Tartas saladas [1)]	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña [1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones [1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne de res	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	2 piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	En trozos
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	En trozos
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

Alimento	Bóveda/Calor inferior		Turbo		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha / Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún / Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

Grill

ⓘ Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Filetes de solomillo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Filetes de vacuno	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salchichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Chuletas de cerdo	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (cortado en 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Pechuga de pollo	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburguesa	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwiches tostados	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

Grill + Turbo

Ternera

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif o filete, poco hecho[1)]	por cm de grosor	190 - 200	5 - 6	1 o 2
Rosbif o filete, al punto[1)]	por cm de grosor	180 - 190	6 - 8	1 ó 2
Rosbif o filete, muy hecho[1)]	por cm de grosor	170 - 180	8 - 10	1 ó 2

1) Precaliente el horno.

Cerdo

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón asado	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Chuletas, costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ó 2
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ó 2
Codillo de cerdo (precocinado)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ó 2

Ternera

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120	1 ó 2
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ó 2

Cordero

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pierna de cordero, asado de cordero	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ó 2

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Costillar de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 o 2

Aves

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	0,2 - 0,25 g cada trozo	200 - 220	30 - 50	1 ó 2
Pollo, medio	0,4 - 0,5 g cada trozo	190 - 210	35 - 50	1 ó 2
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ó 2
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ó 2
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ó 2
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ó 2
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ó 2

Pescado

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero hasta 1 Kg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ó 2

Turbo plus

ⓘ Durante la cocción, abra únicamente la puerta del aparato cuando sea necesario.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta gratinada	190 - 200	30 - 40	2
Patatas gratinadas	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Lasaña	170 - 190	55 - 70	2
Canelones	170 - 190	55 - 70	2
Pudding de pan	170 - 190	45 - 60	2
Pudding de arroz	170 - 190	40 - 50	2
Tarta de manzana	150 - 160	45 - 60	2
Pan blanco	180 - 190	45 - 55	2

Cocina a baja temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras con temperaturas internas de 65 °C como máximo. Esta función no es adecuada para recetas como estofado o asado de cerdo graso. Puede utilizar la sonda térmica para garantizar que la carne tenga la temperatura interna correcta (consulte en la tabla la sonda térmica).

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.

ⓘ Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja caliente en el horno en la parrilla.
3. Introduzca la sonda térmica en la carne.
4. Seleccione la función: Cocina a baja temperatura y ajuste la temperatura interna final correcta.

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Solomillo de añojo	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Ternera asada	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Filetes	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Descongelar

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1000	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Trucha	150	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	300	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	250	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 200	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1400	60	60	-

Conservar

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.
- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.
- Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Fresas/Arándanos/ Frambuesas/Grosellas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Peras/Membrillos/ Ciruelas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Zanahorias[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Encurtidos variados	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Colinabos/ Guisantes/Espárragos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Deje reposar en el horno después de apagarlo.

Secar

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Judías	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Setas	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tabla de la sonda térmica

Alimento	Temperatura interna del alimento (°C)
Ternera asada	75 - 80
Codillo de ternera	85 - 90
Rosbif poco hecho	45 - 50
Rosbif en su punto	60 - 65
Rosbif muy hecho	70 - 75
Paletilla de cerdo	80 - 82
Morcillo de cerdo	75 - 80
Cordero	70 - 75
Pollo	98
Liebre	70 - 75
Trucha/Pargo	65 - 70
Atún/Salmón	65 - 70

Programas automáticos

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Programas automáticos

Los programas automáticos facilitan los ajustes óptimos para cada tipo de recetas de carne o de otro tipo.

- Programas para carne con la función: Peso automático (menú: Cocción asistida) — Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Para utilizarla debe indicar el peso del alimento.
- Programas para carne con la función: Sonda térmica automática (menú: Cocción asistida) — Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Para utilizarla debe indicar la temperatura interna. Al acabarse el tiempo programado sonará una señal acústica.
- Receta automática (menú: Cocción asistida) — Esta función utiliza valores predefinidos para un plato. Prepare el plato de acuerdo con la receta del libro.

Programas con la función: Peso automático
Cerdo asado
Asado de ternera lechal
Carne asada
Carne de caza asada
Cordero asado

Programas con la función: Peso automático
Pollo entero
Pavo entero
Pato, entero
Ganso, entero

Programas con la función: Sonda térmica automática
Lomo de cerdo
Rosbif
Carne Escandinava
Lomo de caza
Cordero asado, medio
Aves sin hueso
Pescado entero

Categorías

En el menú Cocción asistida, los platos están divididos en varias categorías:

- Cerdo/Ternera
- Res/Caza/Cordero
- Aves
- Pescado
- Pastel
- Pizza/Tarta/Pan
- Estofado/Gratinado
- Comida precocinada

Recetas - Cerdo/Ternera

Cerdo asado

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 3.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 20 a 40 mm. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente.

- Posición de la parrilla: 1

Lomo de cerdo

Ajustes:

Sonda térmica automática, temperatura interior 75 °C.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto, inserte la sonda térmica y colóquelo todo en una fuente para horno.

- Posición de la parrilla: 1

Codillo de cerdo

Ingredientes:

- 1 codillo trasero de cerdo de 0,8 a 1,2 kg
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de albahaca
- 1 lata pequeña de champiñones laminados (280 g)
- verduras para caldo (zanahoria, puerro, apio, perejil)
- agua

Preparación:

Corte la piel con incisiones por toda la superficie del codillo. Unte todo el codillo con una mezcla de aceite, sal, pimentón y albahaca. Coloque el codillo en una fuente para horno y salpíquelo con los champiñones. Añada verduras de sopa y agua. El fondo debe quedar cubierto de 10 a 15 mm. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente.

- Tiempo en el aparato: 160 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Paletilla de cerdo

Ingredientes:

- Paletilla de lechón de 1,5 kg, con la piel
- sal
- pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 150 g de apio cortado muy fino
- 1 puerro cortado en rodajas
- 1 lata pequeña de tomate, bien picado (400 g)
- 250 ml de nata
- 2 dientes de ajo pelados y machacados
- tomillo y romero frescos

Preparación:

Corte la piel con incisiones en diagonal, formando rombos, utilizando un cuchillo bien afilado. Sazone con sal y pimienta y dore toda la superficie con el aceite de oliva en una bandeja honda; colóquelo al fuego en una zona de cocción y retírelo a continuación. Sofría apio y puerro con una gota de aceite en una fuente de asar, añadiendo después los tomates, la crema fresca, los dientes de ajo, el tomillo y el romero. Remuévalo todo y coloque encima la paletilla de cerdo. Introdúzcalo en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 130 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Asado de ternera lechal

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 3.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 10 a 20 mm. Tápelo.

- Posición de la parrilla: 1

Codillo de ternera

Ingredientes:

- 1 codillo trasero de ternera de 1,5 - 2 kg
- 4 lonchas de jamón cocido
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de albahaca
- 1 lata pequeña de champiñones laminados (280 g)
- verduras para sopa (zanahoria, puerro, apio, perejil)
- agua

Preparación:

Haga 8 incisiones a lo largo en toda la superficie del codillo de ternera. Corte cuatro lonchas de jamón cocido por la mitad y colóquelas en las incisiones. Unte todo el codillo de ternera con una mezcla de aceite, sal, pimentón y albahaca. Coloque el codillo de ternera en una fuente de asado y añada por encima los champiñones. Añada las verduras de sopa y agua al codillo de ternera. El fondo debe quedar cubierto de 10 a 15 mm. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente.

- Tiempo en el aparato: 160 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Ossobuco

Ingredientes:

- 4 cucharadas de mantequilla para dorar
- 4 lonchas de pata (morcillo - osobuco) de ternera, de 3 ó 4 cm de grosor (cortados transversalmente al hueso)
- 4 zanahorias medianas, cortadas en taquitos
- 4 palitos de apio, cortados en taquitos
- 1 kg de tomates maduros, pelados y cortados por la mitad, sin pepitas y en taquitos
- 1 ramillete de perejil, lavado y picado grueso
- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina para rebozar
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 250 ml de vino blanco
- 250 ml de caldo de carne
- 3 cebollas medianas, peladas y bien picadas
- 3 dientes de ajo pelados y cortados finos en láminas
- 1/2 cucharadita de tomillo y 1/2 de orégano
- 2 hojas de laurel
- 2 clavos
- sal, pimienta negra molida en el momento

Preparación:

Derrita 4 cucharadas de mantequilla en la fuente de asar y sofría las verduras en ella. Saque las verduras de la fuente.

Lave las rodajas de jarrete de ternera, séquelas, sazónelas y rebócelas con harina. Quite la harina sobrante sacudiendo. Caliente el aceite de oliva y ponga las rodajas a medio fuego hasta que se doren. Saque la carne y retire el aceite sobrante de la fuente.

Añada 250 ml de vino a los jugos de la carne en la fuente, páselo a la sartén y déjelo a fuego lento unos minutos. Añada 250 ml de caldo de carne y agregue perejil, tomillo, orégano y el tomate picado. Sazone con sal y pimienta negra. y llévelo de nuevo al punto de ebullición.

Coloque las verduras en la fuente, ponga sobre ellas la carne y vierta la salsa por encima. Cubra la fuente de asado con una tapa y colóquela en el horno.

- Tiempo en el aparato: 120 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Redondo de ternera

Ingredientes:

- 1 rollito de pan
- 1 huevo
- 200 g de carne picada

- sal, pimienta
- 1 cebolla picada
- perejil picado
- 1 kg de pechuga de ternera (con un bolsillo cortado para el relleno)
- verduras para caldo (zanahoria, puerro, apio, perejil)
- 50 g de beicon
- 250 ml de agua

Preparación:

Remoje el redondo en agua y escúrralo después. A continuación mézclelo con huevo, carne picada, sal, pimienta, cebolla picada y perejil.

Sazone la ternera (con el bolsillo cortado para el relleno) y rellene el bolsillo con la carne. Cosa seguidamente la abertura.

Coloque la ternera en una fuente de asar, añada las verduras para caldo, el beicon y el agua. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente.

- Tiempo en el aparato: 100 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pastel de carne

Ingredientes:

- 2 rollitos de pan secos
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de perejil picado
- 750 g de carne picada (mezcla de añojo y cerdo)
- 2 huevos
- sal, pimienta y pimentón
- 100 g de lonchas finas de beicon

Preparación:

Remoje los rollitos secos en agua y a continuación escúrralos. Pele la cebolla y píquela muy fina, sofríala y añada el perejil.

Mezcle la carne picada, los huevos, los rollitos escurridos y la cebolla. Sazone con sal, pimienta y pimentón, coloque todo en un molde rectangular y cúbralo con las lonchas de beicon. Añada un poco de agua y métalo en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 70 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Asado sueco

Ingredientes:

- 200 g ciruelas pasas
- 150 ml de vino blanco
- 1,5 kg de chuleta de cerdo o lomo de ternera (sin huesos)
- 1 cebolla mediana
- manzana
- sal, pimienta y pimentón

Preparación:

Ponga las ciruelas a remojar en vino blanco durante dos horas. Enjuague brevemente la carne con agua y séquela. Haga unos cortes en la parte inferior de la carne e introduzca una ciruela en cada uno, lo más profundo que pueda. Sazone la carne y colóquela en la bandeja de asar con la parte sin ciruelas hacia arriba. Pele las cebollas y la manzana, córtelas en octavos y colóquelas alrededor del asado. Añada agua al vino de las ciruelas hasta alcanzar un cuarto de litro y viértalo sobre el asado. Puede acompañarse de croquetas, patatas gratinadas, brécol o similar.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Recetas - Res/Caza/Cordero

Rosbif

Ajustes:

Sonda térmica automática. Temperatura interior para:

- Poco hecho: 48 °C

- Hecho al punto: 65 °C
- Muy hecho: 70 °C

Preparación:

Sazone la carne a su gusto, inserte la sonda térmica y colóquelo todo en una fuente para horno.

- Posición de la parrilla: 1

Carne Escandinava

Ajustes:

Sonda térmica automática. Temperatura interior para:
- Poco hecho: 50 °C
- Hecho al punto: 65 °C
- Muy hecho: 70 °C

Preparación:

Sazone la carne a su gusto, inserte la sonda térmica y colóquelo todo en una fuente para horno.

- Posición de la parrilla: 1

Carne asada

ⓘ No use este programa para cocinar rosbif ni lomo.

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 3.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 10 a 20 mm. Tápelo.

- Posición de la parrilla: 1

Carne de res marinada

Ingredientes para el marinado:

- 1 l de agua
- 500 ml de vinagre de vino
- 2 cucharaditas de sal
- 15 granos de pimienta
- 15 bayas de enebro
- 5 hojas de laurel
- 2 ramilletes de verduras para sopa (zanahoria, puerro, apio, perejil) Hierva todo y a continuación déjelo enfriar.
- 1,5 kg de carne de vacuno Vierta el marinado sobre la carne hasta que la cubra y déjelo todo marinando durante 5 días.

Ingredientes para el asado:

- sal
- pimienta
- verduras para sopa del marinado

Preparación:

Saque el redondo del marinado y séquelo. Sazónelo con sal y pimienta y dórelo en toda su superficie en una bandeja honda, añadiendo parte de las verduras del caldo de marinar.

Vierta el marinado en la fuente. El fondo debe quedar cubierto de 10 a 15 mm. Cubra la fuente con una tapa y colóquela en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 150 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Lomo de caza

Ajustes:

Sonda térmica automática. Temperatura interior: 70 °C.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto, inserte la sonda térmica y colóquelo todo en una fuente para horno.

- Posición de la parrilla: 1

Carne de caza asada

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 3.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 10 a 20 mm. Tápelo.

- Posición de la parrilla: 1

Conejo

Ingredientes:

- 2 costillares de conejo
- 6 bayas de enebro (machacadas)
- sal y pimienta
- 30 g de mantequilla derretida
- 125 ml de nata agria
- verduras para caldo (zanahoria, puerro, apio, perejil)

Preparación:

Frote los costillares de conejo con las bayas de enebro machacadas, salpimiéntelo y unte la mantequilla derretida.

Coloque los lomos de liebre en una fuente para horno, vierta sobre ellos la nata agria y añada las verduras para caldo.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Conejo a la mostaza

Ingredientes:

- 2 conejos de 800 g cada uno
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas picadas en grueso
- 50 g de beicon en dados
- 2 cucharadas de harina
- 375 ml de caldo de pollo
- 125 ml de vino blanco
- 1 cucharadita de tomillo fresco
- 125 ml de nata
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon

Preparación:

Trocee los conejos en 8 trozos similares, sazónelos con sal y pimienta y dórelos por todos los lados en una fuente para horno.

Saque los trozos de conejo y dore las cebollas y el beicon. Espolvoree la harina y remuévalo todo. Removiendo, vierta el caldo de pollo, el vino blanco y el tomillo, y llévelo todo al punto de ebullición.

Añada la crema de leche y la mostaza de Dijon, vuelva a colocar la carne, cubra con una tapa e introdúzcalo en el horno.

- Tiempo en el aparato: 90 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Jabalí

Ingredientes para el marinado:

- 1,5 l de vino tinto
- 150 g de apionabo
- 150 g de zanahorias
- 2 cebollas
- 5 hojas de laurel
- 5 clavos
- 2 ramilletes de verduras para sopa (zanahoria, puerro, apio, perejil)
  Hierva todo y a continuación déjelo enfriar.
- 1,5 kg de jabalí (paletilla)
  Vierta el marinado sobre la carne hasta que la cubra y déjelo todo marinando durante 3 días.

Ingredientes para el asado:

- sal
- pimienta
- verduras para sopa del marinado
- 1 lata pequeña de níscalos

Preparación:

Saque la paletilla de jabalí del marinado y séquela. Sazone con sal y pimienta y dórela todo alrededor en una fuente de horno; colóquelo al fuego en una zona de cocción. Añada las setas y algo de las verduras de sopa del marinado.

Vierta el marinado en la fuente. El fondo debe quedar cubierto de 10 a 15 mm. Cubra la fuente con una tapa y colóquela en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 140 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Cordero asado

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1000 y 3.000 g.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto y colóquela en un recipiente para horno. Añada agua u otro líquido; el fondo debe quedar cubierto de 10 a 30 mm. Tápelo.

- Posición de la parrilla: 1

Cordero asado, medio

Ajustes:

Sonda térmica automática. Temperatura interior: 70 °C.

Preparación:

Sazone la carne a su gusto, inserte la sonda térmica y colóquelo todo en una fuente para horno.

- Posición de la parrilla: 1

Pata de cordero

Ingredientes:

- Pata de cordero de 2,7 kg
- 30 ml de aceite de oliva
- sal
- pimienta
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo de romero fresco (o 1 cucharadita de romero seco)
- agua

Preparación:

Lave la pierna de cordero y séquela, frótela con el aceite de oliva y haga incisiones con la punta del cuchillo. Sazone con sal y pimienta. Pele los dientes de ajo y córtelos; introdúzcalos junto con el romero en las incisiones de la carne.

Coloque la pata de cordero en una fuente para horno y añada agua. El fondo debe quedar cubierto de 10 a 15 mm. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente.

- Tiempo en el aparato: 165 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Recetas - Aves

Pollo entero

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 900 y 2100 g.

Preparación:

Coloque el pollo en un recipiente para horno y sazónelo a su gusto. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

- Posición de la parrilla: 1

Pavo entero

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1700 y 4700 g.

Preparación:

Coloque el pavo en un recipiente para horno y sazónelo a su gusto. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

- Posición de la parrilla: 1

Pato, entero

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 1500 y 3300 g.

Preparación:

Coloque el pato en un recipiente para horno y sazónelo a su gusto. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

- Posición de la parrilla: 1

Ganso, entero

Ajustes:

Peso automático. Rango de ajuste para pesos comprendidos entre 2300 y 4700 g.

Preparación:

Coloque el ganso en un recipiente para horno y sazónelo a su gusto. Dele la vuelta a los 30 minutos aproximadamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

- Posición de la parrilla: 1

Aves sin hueso

Ajustes:

Sonda térmica automática, temperatura interior 75 °C.

Preparación:

Sazone la pechuga de pavo (con hueso) a su gusto, inserte la sonda térmica y colóquelo todo en una fuente para horno.

- Posición de la parrilla: 1

Muslos de pollo

Ingredientes:

- 4 muslos de pollo de 250 g cada uno
- 250 g de crema fresca
- 125 ml de nata
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de curry
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 250 g de champiñones de lata laminados
- 20 g de almidón de maíz

Preparación:

Limpie los muslos de pollo y colóquelos en una bandeja para horno. Mezcle el resto de los ingredientes y viértalo sobre los muslos de pollo.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pollo al vino

Ingredientes:

- 1 pollo
- sal
- pimienta
- 1 cucharada de harina
- 50 g de mantequilla clarificada
- 500 ml de vino blanco
- 500 ml de caldo de pollo
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 1/2 ramillete de perejil
- 1 pizca de tomillo
- 150 g de beicon en dados
- 250 g de champiñones marrones, lavados y troceados en cuartos
- 12 cebollas rojas, peladas
- 2 dientes de ajo pelados y machacados

Preparación:

Limpie el pollo, sazónelo con sal y pimienta y espolvoréelo con harina.

Caliente la mantequilla clarificada en una fuente para horno sobre el fuego de una zona de cocción, y dore el pollo en toda su superficie. Vierta el vino blanco, el caldo de pollo y la salsa de soja, y llévelo todo a ebullición.

Añada el perejil, el tomillo, el beicon troceado, los champiñones, las cebollas rojas y el ajo.

Vuelva a llevarlo al punto de ebullición, tápelo y colóquelo en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pato a la naranja

Ingredientes:

- 1 pato (1,6 – 2 kg)
- sal
- pimienta
- 3 naranjas, peladas, sin pepitas y cortadas en dados
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 naranjas para zumo
- 150 ml de vino de jerez

Preparación:

Limpie el pato, sazónelo con sal y pimienta, y frótelo con la cáscara de la naranja.

Rellene el pato con los dados de naranja sazonados con sal y ciérrelo cosiéndolo.

Coloque el pato en la fuente, con la pechuga hacia abajo.

Exprima el zumo de las naranjas, mézclelo con el jerez y vierta la mezcla sobre el pato.

Ponga el pato en el aparato. Dé la vuelta tras 30 minutos. Suena una señal.

- Tiempo en el aparato: 90 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pollo relleno

Ingredientes:

- 1 pollo de 1,2 kg con sus menudillos
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimentón
- 50 g de pan rallado
- 3 - 4 cucharadas de leche
- 1 cebolla picada
- 1 ramillete de perejil, picado
- 20 g de mantequilla
- 1 huevo
- sal y pimienta

Preparación:

Limpie y seque el pollo. Mezcle el aceite, la sal y el pimentón, y frote el pollo con la mezcla.

Relleno: Mezcle el pan rallado y la leche. Coloque la cebolla picada, el perejil y la mantequilla en una cazuela y sofríalo. Haga un picadillo con el corazón, el hígado y la molleja, y añada un huevo. Mézclelo todo bien y sazónelo con sal y pimienta.

Coloque la pechuga de pollo bocabajo en la fuente y métala en el aparato. Dé la vuelta tras 30 minutos. Suena una señal.

- Tiempo en el aparato: 90 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Recetas - Pescado

Pescado entero

Ajustes:

Sonda térmica automática, temperatura interior 65 °C.

Preparación:

Sazone el pescado a su gusto, inserte la sonda térmica y colóquelo todo en una fuente para horno.

- Posición de la parrilla: 1

Filete de pescado

Ingredientes:

- 600 - 700 g de filete de lucio-perca, salmón o trucha asalmonada
- 150 g de queso rallado
- 250 ml de nata
- 50 g de pan rallado
- 1 cucharadita de estragón

- perejil picado
- sal, pimienta
- limón
- mantequilla

Preparación:

Rocíe el zumo del limón sobre los filetes de pescado y déjelos marinando un tiempo; elimine después el zumo sobrante absorbiéndolo con papel de cocina. A continuación, salpimiente los filetes de pescado por ambas caras. Coloque después los filetes de pescado en una fuente untada con mantequilla.

Mezcle el queso rallado, el perejil picado, el estragón, el pan rallado y la crema sin montar. Extienda la mezcla inmediatamente sobre los filetes de pescado y coloque nueces de mantequilla sobre la mezcla.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Bacalao

Ingredientes:

- 800 g de bacalao seco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas grandes
- 6 dientes de ajo, pelados
- 2 puerros
- 6 pimientos rojos
- 1/2 lata de tomate picado (200 g)
- 200 ml de vino blanco
- 200 ml de caldo de pescado
- pimienta, sal, tomillo y orégano

Preparación:

Deje el bacalao en remojo 48 horas en agua fría si es bacalao salado, cambiando el agua cada 12 horas. Escurra el bacalao al día siguiente y colóquelo en una cacerola con agua fresca; póngalo al fuego en una de las zonas de cocción y llévelo al punto de ebullición. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.

Ponga aceite de oliva en una sartén y caliéntelo. Pele y corte las cebollas en rodajas muy finas, aplaste los dientes de ajo ya pelados y corte y lave los puerros. Colóquelo todo junto en la sartén y sofríalo brevemente. Quite los corazones de los pimientos y córtelos en tiras. A continuación, colóquelos en la sartén junto con los tomates troceados.

Añada el vino blanco y el caldo de pescado, y deje que cueza a fuego lento durante un rato. Sazone con pimienta, sal, tomillo y orégano, y déjelo que cueza a fuego lento en la sartén por espacio de otros 15 minutos.

Saque el bacalao ya frío de la sartén y séquelo absorbiendo con papel de cocina. Quite la piel, los huesos y las espinas. Lamine el pescado y colóquelo en una fuente para horno mezclado con las verduras.

- Tiempo en el aparato: 30 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pescado a la sal

Ingredientes:

- un pescado entero de aproximadamente 1,5 - 2 kg
- 2 limones con la piel limpia de cera
- 1 cabeza de hinojo
- 4 ramas de tomillo fresco
- 3 kg de sal de roca

Preparación:

Limpie el pescado y úntele el zumo de dos limones.

Corte el hinojo en rodajas finas y júntelo con las ramitas de tomillo fresco. Introdúzcalo todo en el pescado.

Coloque la mitad de la sal de roca en una bandeja y coloque el pescado sobre la sal. Coloque la otra mitad de la sal cubriendo el pescado y presione firmemente.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Calamares rellenos

Ingredientes:

- 1 kg de calamares medianos, limpios
- 1 cebolla grande
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 90 g de arroz de grano largo previamente cocido
- 4 cucharadas de piñones
- 4 cucharadas de pasas
- 2 cucharadas de perejil picado
- sal, pimienta
- el zumo de un limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 150 ml de vino
- 500 ml de zumo de tomate

Preparación:

Frote con fuerza los calamares con la sal y después póngalo bajo el grifo.

Pele la cebolla, píquela muy fina y sofríala con dos cucharadas de aceite de oliva hasta que quede transparente. Añada a las cebollas el arroz de grano largo, los piñones, las pasas y el perejil picado, salpimiente y añada el zumo de limón. Rellene los calamares con la mezcla, sin que rebosen, y cierre la abertura cosiéndola.

Coloque cuatro cucharadas de aceite de oliva en una fuente de asar y selle el calamar a fuego vivo en la placa de cocción. Añada vino y zumo de tomate.

Cubra la fuente de asado con una tapa y colóquela en el horno.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pescado al vapor

Ingredientes:

- 400 g de patatas
- 2 ramilletes de cebolletas
- 2 dientes de ajo
- 1 lata pequeña de tomate picado (400 g)
- 4 filetes de salmón
- el zumo de un limón
- sal y pimienta
- 75 ml de caldo de verduras
- 50 ml de vino blanco
- 1 ramita de romero fresco
- 150 ml de vino
- 1/2 ramillete de tomillo fresco

Preparación:

Lave las patatas, pélelas, córtelas en cuartos y cuézalas en agua con sal durante 25 minutos. Cuando estén cocidas sáquelas del agua y córtelas en rodajas.

Lave las cebolletas y córtelas en rodajas finas. Pele los dientes de ajo y trocéelos. Mezcle las cebollas y los ajos con los tomates picados.

Vierta el zumo del limón sobre los filetes de salmón y déjelo marinando. A continuación séquelos y sazónelos con sal y pimienta.

Mezcle las verduras y las patatas y colóquelas en una cazuela aceitada, sazónelas y coloque el salmón sobre ellas.

Vierta el caldo de verduras y el vino blanco sobre el conjunto y distribuya el tomillo y el romero por encima.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Pescado en salsa

Ingredientes:

- 8 - 10 patatas
- 2 cebollas
- 125 g de filetes de anchoa
- 300 ml de nata
- 2 cucharadas de pan rallado
- pimienta
- tomillo fresco cortado
- 2 cucharadas de mantequilla

Preparación:

Lave, pele y corte las patatas en tiras finas. Pele y corte las cebollas en juliana.

Unte con mantequilla una fuente para horno. Coloque un tercio de las patatas y de las cebollas en la fuente. Coloque los filetes de anchoa encima y cubra con otro tercio de cebollas y patatas. Distribuya encima del conjunto el resto de los filetes de anchoa. Coloque encima el resto de las cebollas y las patatas, siendo la capa superior de patatas.

Espolvoree todo con la pimienta y el tomillo cortado.

Vierta la salmuera de las anchoas sobre el plato ya cocinado y añada nata. Espolvoree el pan rallado y coloque trocitos de mantequilla sobre la superficie.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Recetas - Pastel

Bizcocho al limón

Ingredientes para la mezcla:

- 250 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 150 g de harina
- 150 g de maicena
- 1 cucharadita al ras de levadura
- ralladura de 2 limones

Ingredientes para el glaseado:

- 125 ml de zumo de limón
- 100 g de azúcar glasé

Otros:

- Molde rectangular negro, 30 cm de largo
- Margarina para engrasar
- Pan rallado para espolvorear el molde

Preparación:

Coloque la mantequilla, el azúcar, la ralladura de limón, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco y bata hasta formar una mezcla cremosa. Añada seguidamente los huevos, uno a uno, y vuelva a batir hasta crear una mezcla cremosa.

Mezcle la harina con la harina de maíz y la levadura y añada todo a la masa cremosa.

Vierta la mezcla en el molde engrasado y espolvoreado con pan rallado, alise la masa al ras y coloque en el horno.

Después del horneado, mezcle el zumo de limón y el azúcar glasé. Vuelque el pastel sobre una lámina de papel de aluminio.

Pliegue la lámina de papel de aluminio contra los laterales del bizcocho de modo que el glaseado no se salga. Pinche el bizcocho con un palillo de madera y aplique el glaseado con un pincel. Deje después reposar el bizcocho para que absorba el glaseado.

- Tiempo en el aparato: 75 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Bizcocho

Ingredientes:

- 5 huevos
- 340 g de azúcar
- 100 g de mantequilla derretida
- 360 g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo (unos 15 g)
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 200 ml de agua fría

Otros:

- Molde redondo de 28 cm para horno, de color negro y base desmontable, con el fondo forrado de papel de hornear.

Preparación:

Coloque el azúcar, los huevos, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco y bata durante 5 minutos hasta que la masa esté cremosa. A continuación añada la mantequilla derretida a la mezcla y vuelva a mezclarlo todo.

Añada la harina ya con la levadura mezclada y bata hasta que esté cremoso. Siga removiendo.

Añada finalmente el agua fría y mézclelo todo bien. Vierta la mezcla en el molde, alísela y colóquela en el horno.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Galletas

Ingredientes:

- 4 huevos
- 2 cucharadas soperas de agua caliente
- 50 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 100 g de azúcar
- 100 g de harina
- 100 g de maicena
- 2 cucharaditas al ras de levadura

Otros:

- Molde redondo de 28 cm para horno, de color negro y base desmontable, con el fondo forrado de papel de hornear.

Preparación:

Separe la clara de las yemas. Bata las yemas con el agua caliente, 50 g de azúcar, el azúcar de vainilla y la sal hasta obtener una crema consistente. Bata las claras con 100 g de azúcar hasta que espesen y formen picos.

Tamice la harina, la harina de maíz y la levadura.

Mezcle con cuidado las claras y las yemas de los huevos. A continuación incorpore la mezcla de harinas y remueva hasta lograr una mezcla homogénea. Vierta la mezcla en el molde, alísela y colóquela en el horno.

- Tiempo en el aparato: 30 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Tarta de queso

Ingredientes para la base:

- 150 g de harina
- 70 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 huevo
- 70 g de mantequilla blanda

Ingredientes para la crema de queso:

- 3 claras de huevo
- 50 g de uvas pasas
- 2 cucharadas soperas de ron
- 750 g de queso desnatado
- 3 yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- el zumo de un limón
- 200 g de crema fresca
- 1 sobre de polvos para flan, sabor vainilla (40 g o la cantidad correspondiente de polvos para hacer pudding de 500 ml de leche)

Otros:

- Molde negro con 26 cm de diámetro y base desmontable, engrasado

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco. Añada el resto de los ingredientes y mézclelos con una batidora. A continuación, deje reposar la masa durante 2 horas en el frigorífico.

Vierta aprox. 2/3 de la masa sobre la base engrasada del molde y pinche varias veces con un tenedor.

Forme un borde de unos 3 cm de alto con el resto de la masa.

Bata las claras de huevo con una batidora al punto de nieve. Lave las pasas, déjelas secar totalmente, rocíelas con el ron y déjelas secar.

Coloque el queso desnatado, la yema, el azúcar, el zumo de limón, la crema fresca y el polvo de las natillas en un cuenco y mezcle bien.

Para acabar, añada y mezcle las claras de huevo batidas al punto de nieve y las pasas a la mezcla de requesón.

- Tiempo en el aparato: 85 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pastel de fruta

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 3 huevos
- 300 g de harina
- 1/2 sobre de levadura en polvo (unos 8 g)
- 125 g de grosellas rojas
- 125 g de uvas pasas
- 60 g almendras picadas
- 60 g de ralladura de limón o cáscara de naranja confitadas
- 60 g de cerezas confitadas picadas
- 70 g de almendras enteras peladas

Otros:

- Molde negro, 24 cm de diámetro, con fondo desmontable
- Margarina para engrasar
- Pan rallado para espolvorear el molde

Preparación:

Coloque la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco y bátalo todo junto hasta formar una consistencia cremosa. A continuación, añada los huevos, uno a uno, y vuelva a batir la masa hasta lograr nuevamente la consistencia cremosa.

Añada la harina con la levadura a la masa cremosa, batiéndolo todo para fundirlo.

Vierta y mezcle bien las frutas con la mezcla anterior.

Coloque la mezcla en el molde preparado y levante la masa un poco más por los bordes que por el centro. Decore el borde y el centro del pastel con las almendras peladas. Coloque el pastel en el horno.

- Tiempo en el aparato: 100 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pastel Streusel

Ingredientes para la masa:

- 375 g de harina
- 20 g de levadura
- 150 ml de leche tibia
- 60 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 yemas de huevo
- 75 g de mantequilla blanda

Ingredientes para la mezcla de azúcar:

- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla
- 1 cucharadita de canela
- 350 g de harina
- 50 g de nueces picadas
- 30 g de mantequilla derretida

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro. Corte la levadura, colóquela en el hueco y remuévala con la leche y un poco de harina del borde. A continuación, espolvoree con harina, deje la masa en un lugar templado para que suba hasta que la harina espolvoreada en la mezcla empiece a agrietarse.

Ponga el azúcar, las yemas de huevo, la mantequilla y la sal en el borde de la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica con levadura.

Deje que la masa suba en un lugar cálido hasta que doble su tamaño. Extienda después la masa, colóquela en una bandeja engrasada y déjela que vuelva a subir.

Coloque el azúcar, la mantequilla y la canela en un cuenco y mézclelo todo junto.

Añada la harina y las nueces y amáselo todo junto de modo que obtenga una masa tipo crumble.

Distribuya la mantequilla en la masa ya subida y distribuya la masa crumble por encima uniformemente.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Bizcocho de frutos secos

Ingredientes para la masa:

- 650 g de harina
- 20 g de levadura
- 200 ml de leche
- 40 g de azúcar
- 5 g de sal
- 5 yemas de huevo
- 200 g de mantequilla blanda

Ingredientes para el relleno:

- 250 g de nueces picadas
- 20 g de pan rallado
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 50 ml de leche
- 60 g de miel
- 30 g de mantequilla derretida
- 20 ml de ron

Ingredientes para decorar:

- 1 yema de huevo
- un poco de leche
- 50 g de almendras fileteadas

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro. Corte la levadura, colóquela en el hueco y remuévala con la leche y un poco de harina del borde. A continuación, espolvoree con harina, deje la masa en un lugar templado para que suba hasta que la harina espolvoreada en la mezcla empiece a agrietarse.

Ponga el resto del azúcar en el borde de la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica con levadura. Deje que la masa suba en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

Para el relleno, mezcle todos los ingredientes. Divida la masa en tres porciones iguales y amase hasta obtener rectángulos largos. Extienda un tercio del relleno en cada rectángulo y, a continuación, pase el rodillo a las porciones de masa.

Haga una trenza con las tres porciones de masa. Recubra la superficie de la trenza con una mezcla de yema de huevo y leche y, para finalizar, espolvoree con las almendras fileteadas.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Pastel de molde redondo

Ingredientes para la base:

- 500 g de harina
- 1 paquete pequeño de levadura seca (8 g de levadura seca o 42 g de levadura fresca)
- 80 g de azúcar glasé
- 150 g de mantequilla
- 3 huevos
- 2 cucharaditas al ras de sal
- 150 ml de leche
- 70 g de pasas (a remojo por adelantado en 20 ml de Kirsch durante 1 hora)

Ingredientes para decorar:

- 50 g de almendras enteras peladas

Preparación:

Coloque la harina, la levadura seca, el azúcar glasé, la mantequilla, los huevos, la

sal y la leche en un cuenco, trabajando la mezcla hasta lograr una masa lisa. Cubra la masa en el cuenco y déjela reposar 1 hora para que suba.

Mezcle a mano las pasas que se pusieron a remojo, amasándolo todo nuevamente.

Coloque las almendras individualmente en cada hueco en un molde Gugelhupf engrasado y espolvoreado con harina.

A continuación dé a la masa forma de salchichón y colóquelo en el molde. Cubra y deje reposar 45 minutos para que suba.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pastel Savarin

Ingredientes para la masa:

- 350 g de harina
- 1 paquete pequeño de levadura seca (8 g de levadura seca o 42 g de levadura fresca)
- 75 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 5 yemas de huevo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 125 ml de leche

Tras el horneado:

- 375 ml de agua
- 200 g de azúcar
- 100 ml de brandy de ciruelas o 100 ml de licor de naranja

Preparación:

Coloque harina, levadura seca, azúcar, mantequilla, yemas de huevo, sal, azúcar de vainilla y leche en un cuenco, trabajando la mezcla hasta lograr una masa lisa. Cubra la masa en el cuenco y déjela reposar 1 hora para que suba. A continuación coloque la masa en un molde redondo engrasado y tápela, dejándola reposar 45 minutos para que suba.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Tras el horneado:

Lleve el agua con azúcar a ebullición y deje que se enfríe.

Añada brandy de ciruelas o licor de naranja al agua azucarada y mézclelos.

Una vez frío el pastel, pínchelo varias veces con un pincho de madera y deje que el pastel absorba la mezcla uniformemente.

Brownies

Ingredientes:

- 250 g de chocolate negro
- 250 g de mantequilla
- 375 g de azúcar
- 2 sobre de azúcar de vainilla (unos 16 g)
- 1 pizca de sal
- 5 cucharadas de agua
- 5 huevos
- 375 g de nueces
- 250 g de harina
- 1 cucharadita rasa de levadura

Preparación:

Rompa el chocolate en trozos grandes y fúndalo al baño maría.

Mezcle la mantequilla, el azúcar, el azúcar vainillado, la sal y el agua con los huevos y el chocolate derretido, formando una mezcla cremosa.

Picar las nueces e incorporarlas a la harina y la levadura en polvo; verter todo en la mezcla de chocolate removiendo continuamente mientras se vierte.

Recubra el fondo de la bandeja con papel de hornear, coloque la mezcla sobre él y alise la parte superior.

- Tiempo en el aparato: 50 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Tras el horneado:

Deje enfriar, quite el papel de hornear y corte en cuadraditos.

Magdalenas

Ingredientes:

- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- ralladura de un limón sin cera
- 2 huevos
- 50 ml de leche
- 25 g de maicena
- 225 g de harina
- 10 g de levadura en polvo
- 375 g de cerezas amargas
- 225 g de virutas de chocolate

Otros:

- Moldecitos de papel de unos 7 cm de diámetro

Preparación:

Mezcle y remueva la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla, la sal y la ralladura de limón hasta producir una crema. Añada los huevos y siga mezclando.

Mezcle la maicena, la harina y la levadura en polvo con la leche.

Escurra el líquido de las cerezas e incorpórelas en la mezcla con las virutas de chocolate.

Coloque la mezcla en los moldes de papel, ponga éstos en la bandeja e introdúzcala en el horno. Utilice una bandeja para magdalenas si la tiene.

- Tiempo en el aparato: 40 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Tarta con dulces

Ingredientes:

- 2 láminas de masa de hojaldre (extendida con el rodillo formando un cuadrado)
- 50 g de avellanas molidas
- 1,2 kg de manzanas
- 3 huevos
- 300 ml de nata
- 70 g de azúcar

Preparación:

Coloque el hojaldre en una bandeja bien engrasada y pinche el fondo con un tenedor. Eche las avellanas uniformemente sobre el hojaldre. Pele las manzanas, quite los corazones y córtelas en 12 gajos. Distribuya las rodajas sobre el hojaldre. Mezcle bien los huevos, la crema, el azúcar y el azúcar de vainilla y coloque la mezcla sobre las manzanas.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pastel de zanahoria

Ingredientes para la mezcla:

- 150 ml de aceite de girasol
- 100 g de azúcar moreno
- 2 huevos
- 75 g de almíbar
- 175 g de harina
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita rasa de levadura
- 200 g de zanahoria finamente rallada
- 75 g de pasas sultanas
- 25 g de coco rallado

Ingredientes para la guarnición:

- 50 g de mantequilla
- 150 g de queso fresco
- 40 g de azúcar cristalizado
- avellanas molidas

Otros:

- Molde de hornear redondo con base desmontable, de 22 cm de diámetro, engrasado

Preparación:

Mezcle el aceite de girasol, el azúcar moreno, los huevos y el almíbar hasta

obtener un sirope. Añada al conjunto el resto de los ingredientes.

Ponga la mezcla final en el molde de hornear engrasado.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Tras el horneado:

Mezcle la mantequilla, el queso fresco y el azúcar cristalizado (si fuera necesario, añada un poco de leche para que sea más maleable y poder untarlo bien).

Úntelo sobre el pastel una vez frío y espolvoree las avellanas por la parte superior.

Tarta de almendras

Ingredientes para la mezcla:

- 5 huevos
- 200 g de azúcar
- 100 g mazapán
- 200 ml de aceite de oliva
- 450 g de harina
- 1 cucharada de canela
- 1 sobre de levadura en polvo (unos 15 g)
- 50 g de pistachos troceados
- 125 g de almendras molidas
- 300 ml de leche

Ingredientes para la guarnición:

- 200 g de mermelada de albaricoque
- 5 cucharadas de azúcar glasé
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de agua caliente
- almendras fileteadas

Otros:

- molde de hornear de 28 cm con base desmontable

Preparación:

Mezcle los huevos, el azúcar y el mazapán durante 5 minutos hasta lograr una mezcla homogénea y a continuación añada aceite de oliva a la mezcla.

Tamice la harina, la canela y la levadura en polvo juntándolas y, seguidamente, mezcle los pistachos triturados y las almendras con la harina. A continuación, funda la mezcla de los huevos con la leche.

Coloque la base desmontable tras espolvorearla con pan rallado.

- Tiempo en el aparato: 70 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Tras el horneado:

Caliente la mermelada de albaricoque y espárzala sobre el pastel con una brocha. Deje enfriar. Mezcle el azúcar glasé, la canela y el agua caliente, y esparza todo sobre el pastel. A continuación, eche las almendras laminadas sobre la superficie glasé del pastel.

Tarta de fruta

Ingredientes para el hojaldre:

- 200 g de harina
- 1 pizca de sal
- 125 g de mantequilla
- 1 huevo
- 50 g de azúcar
- 50 ml de agua fría

Ingredientes para el relleno:

- Fruta del tiempo (400 g de manzanas, melocotones, cerezas, etc.)
- 90 g de almendras molidas
- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 90 g de mantequilla blanda

Otros:

- Molde para quiche de 28 cm de diámetro, engrasado

Preparación:

Tamice la harina en el cuenco y mézclela con la sal y la mantequilla en trozos pequeños. A continuación, añada el huevo, el azúcar y el agua fría y trabaje la masa.

Enfríe todo durante 2 horas en el frigorífico. Extienda con un rodillo la masa refrigerada y colóquela en un molde de flan quiche engrasado; pinche con un tenedor. Limpie la fruta, quite los corazones, huesos y pepitas y colóquela en pequeñas porciones o rodajas sobre el pastel. Coloque las almendras molidas, los huevos, el azúcar y la mantequilla blanda en un cuenco y mézclelo todo hasta obtener una masa cremosa. Colóquelo sobre la fruta y alíselo bien.

- Tiempo en el aparato: 50 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Tarta de manzanas asadas

Ingredientes:

- 250 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla (unos 8 g)
- 1 pizca de sal
- 100 g mazapán
- 5 huevos
- 500 g de harina
- 1 sobre de levadura en polvo (unos 15 g)
- 1 sobrecito de pan de jengibre (unos 20 g)
- 50 g de cacao en polvo
- 150 ml de vino tinto
- 1,2 kg de manzanas

Preparación:

Coloque la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal en un cuenco y bátalo todo junto. Añada mazapán en trozos pequeños y bata hasta mezclar bien. Añada los huevos uno a uno y bata hasta que quede esponjoso. Añada a la mezcla la harina, la levadura, el pan de jengibre y el cacao en polvo. Vierta el vino tinto. Coloque la masa en una bandeja honda recubierta de papel de hornear y alise la superficie. Pele las manzanas, quíteles los corazones y córtelas en rodajas de 0,5 cm. Puré de ciruelas: Coloque la rodajas sobre la masa y rellene los agujeros de los corazones con puré de ciruelas. Introdúzcalo en el horno.

- Tiempo en el aparato: 50 minutos
- Posición de la parrilla: 3
- Tras ello, deje enfriar y quite el papel de hornear.

Glaseado:

- 250 ml de zumo de manzana
- 1 bolsa de glaseado claro para repostería
- Tras ello, deje enfriar y quite el papel de hornear.

Haga el glaseado mezclando el zumo de manzana y la bolsa de glaseado, y aplíquelo con un pincel.

Recetas - Pizza/Tarta/Pan

Pizza

Ingredientes para la masa:

- 14 g de levadura
- 200 ml de agua
- 300 g de harina
- 3 g de sal
- 1 cucharada de aceite

Ingredientes para la guarnición:

- 1/2 lata pequeña de tomate triturado (200 g)
- 200 g de queso rallado
- 100 g de salami
- 100 g de jamón cocido
- 150 g de setas (en lata)
- 150 g de queso feta
- orégano

Otros:

- Bandeja, engrasada

Preparación:

Desmenuce la levadura en una fuente y disuélvala en agua. Mezcle la sal con la harina y añádalo con el aceite al cuenco.

Amase los ingredientes hasta formar una masa elástica que se desprenda de la fuente. A continuación, deje la masa reposar en un lugar templado hasta que aumente al doble su volumen.

Trabaje con el rodillo la masa y colóquela en una bandeja engrasada; pinche la masa con un tenedor.

Añada los ingredientes para la cobertura en el orden indicado.

- Tiempo en el aparato: 25 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pastel de cebolla

Ingredientes para la masa:

- 300 g de harina
- 20 g de levadura
- 125 ml de leche
- 1 huevo
- 50 g de mantequilla
- 3 g de sal

Ingredientes para la guarnición:

- 750 g de cebolla
- 250 g de beicon
- 3 huevos
- 250 g de crema fresca
- 125 ml de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta molida

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro.

Trocee la levadura y colóquela en el hueco, mezcle la leche y un poco de harina de los bordes. Espolvoree la harina, deje la masa en un lugar templado hasta que suba y hasta que la harina se agriete.

Coloque el huevo y la mantequilla en el borde de la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica.

Deje que la masa suba en un lugar templado hasta que doble su tamaño.

Entretanto, pele y trocee las cebollas y, a continuación, córtelas en pequeñas rodajas.

Corte el beicon en dados y cocínelo suavemente con las cebollas sin dorar. Deje enfriar.

Extienda la masa y colóquela en una bandeja engrasada. Pinche la base con un tenedor y presione los bordes hacia arriba. Deje que suba de nuevo.

Bata juntos los huevos, la crema fresca, la leche, la sal y la pimienta. Distribuya uniformemente el beicon y las cebollas sobre la base de la masa. Vierta la masa sobre todo y alise.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Quiche Lorraine

Ingredientes para el hojaldre:

- 200 g de harina
- 2 huevos
- 100 g de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- un poco de pimienta
- 1 pizca de nuez moscada

Ingredientes para la guarnición:

- 150 g de queso rallado
- 200 g de jamón cocido o beicon sin grasa
- 2 huevos
- 250 g de nata agria
- sal, pimienta y nuez moscada

Otros:

- Molde negro de hornear con diámetro de 28 cm, engrasado

Preparación:

Coloque la harina, la mantequilla, los huevos y las especias en un cuenco y mezcle hasta obtener una masa suave. Deje la masa en el frigorífico durante unas horas.

A continuación, extienda la masa con un rodillo y colóquela en un molde negro de hornear, engrasado. Pinche la base con un tenedor.

Distribuya el beicon sobre la masa.

Para hacer el relleno, mezcle los huevos, la nata agria y los condimentos. A continuación, añada el queso.

A continuación, añada el queso y vierta el relleno sobre el beicon.

- Tiempo en el aparato: 40 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Flan de queso de cabra

Ingredientes para el hojaldre:

- 125 g de harina
- 60 ml de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- 3 - 4 cucharadas de agua fría

Ingredientes para la guarnición:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cebollas
- sal y pimienta
- 1 cucharadita de tomillo cortado
- 125 g de requesón
- 100 g de queso de cabra
- 2 cucharadas de aceitunas
- 1 huevo
- 60 ml de nata

Otros:

- Molde negro de hornear con diámetro de 28 cm, engrasado

Preparación:

Coloque la harina, el aceite de oliva y la sal en un cuenco y bátalos hasta que la mezcla tenga el aspecto de pan rallado. Añada el agua y amase. Deje la masa en el frigorífico durante unas horas.

A continuación, extienda la masa con un rodillo y colóquela en un molde negro de hornear, engrasado. Pinche la base con un tenedor.

Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén. Pele las cebollas, córtelas en láminas finas y sofríalas en aceite durante aproximadamente 30 minutos con la sartén tapada. Sazone con la sal y la pimienta y mézclelo con 1/2 cucharadita de perejil picado.

Deje que las cebollas se enfríen ligeramente y después espárzalas sobre el hojaldre.

A continuación, esparza el requesón y el queso de cabra por encima y añada las aceitunas. Espolvoree por encima con 1/2 cucharadita de tomillo picado.

Para hacer el relleno, mezcle los huevos y la nata. Para hacer el relleno, mezcle los huevos y la nata y vierta el relleno sobre la tarta.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Flan de queso

Ingredientes:

- 1,5 láminas de masa de hojaldre (extendida con el rodillo formando un cuadrado)
- 500 g de queso rallado
- 200 ml de nata
- 100 ml de leche
- 4 huevos
- sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

Coloque la masa en una bandeja de hornear bien engrasada. A continuación, pinche la masa con un tenedor.

Esparza el queso uniformemente sobre la masa. Mezcle la crema, la leche y los huevos y sazone con sal, pimienta y nuez moscada. Mezcle bien nuevamente y vierta por encima del queso.

- Tiempo en el aparato: 40 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pastel de queso

Ingredientes:

- 400 g de queso feta
- 2 huevos
- 3 cucharadas de perejil de hoja plana picado
- pimienta negra
- 80 ml de aceite de oliva
- 375 g de masa philo

Preparación:

Mezcle el queso feta, los huevos, el perejil y la pimienta. Cubra la masa philo con un paño húmedo para que no se seque. Extienda 4 láminas, una encima de la otra, untando cada una de ellas con aceite.

Corte cada una en 4 tiras de aproximadamente 7 cm de longitud.

Coloque dos cucharadas colmadas de mezcla de queso feta en una esquina de cada tira y doble ésta en diagonal para crear un triángulo.

Colóquelo boca abajo en una bandeja de hornear y úntelo con aceite usando una brocha.

- Tiempo en el aparato: 25 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Pan blanco

Ingredientes:

- 1.000 g de harina
- 40 g de levadura fresca o 20 g de levadura seca
- 650 ml de leche
- 15 g de sal

Otros:

- Bandeja de hornear engrasada o revestida con papel de horno

Preparación:

Coloque la harina y la sal en una fuente de gran tamaño. Disuelva la levadura en leche tibia y añádala a la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica. Dependiendo de las cualidades de la harina, puede ser necesario añadir un poco más de leche para lograr una masa manejable.

Deje reposar la masa hasta que aumente aproximadamente al doble de su tamaño.

Corte la masa en dos porciones, haga dos hogazas y póngalas en la bandeja que previamente se ha engrasado o cubierto con papel de hornear.

Deje que las hogazas suban y doblen su tamaño.

Antes de hornear, espolvoréelas con un poco de harina y córtelas 3 - 4 veces en diagonal hasta alcanzar una profundidad de 1 cm.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pan rústico

Ingredientes:

- 500 g de harina de trigo
- 250 g de harina de centeno
- 15 g de sal
- 1 sobre pequeño de levadura seca
- 250 ml de agua
- 250 ml de leche

Otros:

- Bandeja de hornear engrasada o revestida con papel de horno

Preparación:

Coloque la harina de trigo, la harina de centeno, la sal y la levadura seca en un cuenco grande.

Mezcle el agua, la leche y la sal y añada la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica. Deje reposar la masa hasta que aumente aproximadamente al doble de su tamaño.

Forme una hogaza alargada con la masa y póngala en la bandeja previamente engrasada o cubierta con papel de hornear.

Deje que la hogaza suba nuevamente y doble su tamaño. Antes de pasar al horno, espolvoree con un poco de harina.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Pierogi (30 trozos pequeños)

Ingredientes para la masa:

- 250 g de harina de escanda o espelta
- 250 g de mantequilla
- 250 g de requesón desnatado
- sal

Ingredientes para el relleno:

- 1 cogollo pequeño de repollo blanco (400 g)
- 50 g de beicon
- 2 cucharadas de mantequilla clarificada
- sal, pimienta y nuez moscada
- 3 cucharadas de nata agria
- 2 huevos

Otros:

- Bandeja forrada en el fondo con papel de hornear

Preparación:

Trabaje la harina de escanda, la mantequilla, el requesón bajo en grasa y una pizca de sal hasta formar una masa y colóquela en el frigorífico.

Corte el repollo blanco en finas tiras. Corte el beicon en dados y fríalo en mantequilla clarificada. Añada el repollo y sofría hasta que ablande. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y mezcle con la nata agria.

Continúe cocinando hasta que se haya evaporado todo el líquido.

Cueza los huevos hasta que estén duros, enfríelos y córtelos en dados, mezclándolos con el repollo. Deje enfriar todo.

Lamine la masa con el rodillo y corte círculos con un diámetro de 8 cm.

Coloque una pequeña cantidad como relleno en el centro de cada círculo y pliéguelo. Cierre los bordes presionándolos con un tenedor.

Coloque los pierogi (ravioli polacos) en una bandeja revestida con papel de hornear y úntelo con yema de huevo.

- Tiempo en el aparato: 20 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Bizcocho

Ingredientes para la masa:

- 750 g de harina
- 30 g de levadura
- 400 ml de leche
- 10 g de azúcar
- 15 g de sal
- 1 huevo
- 100 g de mantequilla blanda

Ingredientes para decorar:

- 1 yema de huevo
- un poco de leche

Preparación:

Tamice la harina en un cuenco dejando un hueco en el centro. Corte la levadura, colóquela en el hueco y remuévala con la leche y un poco de harina del borde. A continuación, espolvoree con harina y deje que suba en un lugar templado hasta que la harina espolvoreada en la mezcla empiece a agrietarse.

Ponga el resto del azúcar, la sal, el huevo y la mantequilla en el borde de la harina. Amase bien todos los ingredientes hasta formar una masa elástica con levadura.

Deje que la masa suba en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

A continuación divida en tres partes iguales la masa, pesándola para ello previamente, y dé forma con la mano a cada parte hasta obtener un cilindro alargado y delgado.

Entrelace estos tres cabos entre sí para formar una trenza.

A continuación cubra y deje que la masa suba más durante otra media hora. Recubra la superficie de la trenza con una mezcla de yema de huevo y leche y, seguidamente, métalo en el horno.

- Tiempo en el horno: 50 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Recetas - Estofado/Gratinado

Lasaña

Ingredientes para la salsa de carne:

- 100 g de panceta veteada
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 100 g de apio
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 400 g de carne picada (mezcla de añojo y cerdo)
- 100 ml de caldo de carne
- 1 lata pequeña de tomate triturado (aprox. 400 g)
- orégano, tomillo, sal y pimienta

Ingredientes de la salsa bechamel:

- 75 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 600 ml de leche
- sal, pimienta y nuez moscada

Junto con:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 250 g de hojas de lasaña verde
- 50 g de queso parmesano rallado
- 50 g de queso suave rallado

Preparación:

Utilice un cuchillo afilado para quitar la corteza y la ternilla de la panceta y, después, pártala en dados pequeños. Pele la cebolla y la zanahoria, limpie el apio y pique bien toda la verdura.

Caliente el aceite en una cacerola y dore la panceta y la verdura troceada sin dejar de remover.

Añada poco a poco la carne picada, dórela hasta que suelte el agua y vierta el caldo de carne. Sazone la salsa de carne con el concentrado de tomate, las hierbas aromáticas, la sal y la pimienta y cueza tapado a fuego muy lento durante unos 30 minutos.

Entretanto, prepare la bechamel: Funda la mantequilla en una sartén, espolvoree con la harina y mueva bien hasta que la harina quede dorada. Añada la leche poco a poco sin dejar de remover. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y cueza sin tapar durante 10 minutos.

Unte una fuente refractaria rectangular con 1 cucharada de mantequilla. Vaya poniendo alternativamente una capa de hojas de pasta, salsa de carne, salsa bechamel y mezcla de queso en la fuente. Termine con una capa de bechamel espolvoreada con queso. Coloque el resto de la mantequilla en trocitos por todo el preparado.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Canelones

Ingredientes para el relleno:

- 50 g de cebolla picada
- 30 g de mantequilla
- 350 g de hojas de espinacas trituradas
- 100 g de crema fresca
- 200 g de salmón fresco en dados
- 200 g de perca del Nilo en dados
- 150 g de gambas
- 150 g de mejillones
- sal, pimienta

Ingredientes de la salsa bechamel:

- 75 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 600 ml de leche
- sal, pimienta y nuez moscada

Junto con:

- 1 paquete de canelones
- 50 g de queso parmesano rallado
- 150 g de queso rallado
- 40 g de mantequilla

Preparación:

Coloque las cebollas picadas y la mantequilla en una cacerola y cocínelo todo suavemente hasta que estén transparentes. Añada espinacas cortadas y cocínelas a fuego lento. Añada la crema fresca, mezcle y déjelo enfriar.

Entretanto, prepare la bechamel: Funda la mantequilla en una sartén, espolvoree con la harina y mueva bien hasta que la harina quede dorada. Añada la leche poco a poco sin dejar de remover. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y cueza sin tapar durante 10 minutos.

Añada el salmón, la perca, las gambas, los mejillones, la sal y la pimienta a las espinacas ya enfriadas y mézclelo todo.

Unte una fuente refractaria rectangular con 1 cucharada de mantequilla.

Rellene los canelones con la masa de espinacas y colóquelos en una fuente.

Coloque la salsa bechamel entre cada fila de canelones. Termine con una capa de bechamel espolvoreada con queso. Coloque el resto de la mantequilla en trocitos por todo el preparado.

- Tiempo en el aparato: 55 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Patatas gratinadas

Ingredientes:

- 1.000 g de patatas
- 1 cucharadita de sal, otra de pimienta y otra de nuez moscada
- 2 dientes de ajo
- 200 g de queso rallado
- 200 ml de leche
- 200 ml de nata
- 4 cucharadas de mantequilla

Preparación:

Pele las patatas, córtelas en rodajas finas, séquelas y salpiméntelas.

Frote una fuente de hornear con un diente de ajo y, a continuación, úntela con mantequilla.

Reparta la mitad de las rodajas de patata salpimentadas por la fuente y espolvoree un poco de queso rallado por encima. Coloque las rodajas de patata restantes encima y reparta el resto del queso rallado sobre las mismas.

Machaque el segundo diente de ajo y mézclelo con la leche y la nata. Vierta la masa sobre las patatas y extienda el resto de la mantequilla en pequeñas cantidades sobre el gratinado.

- Tiempo en el aparato: 65 minutos
- Posición de la parrilla: 2

Moussaka (para 10 personas)

Ingredientes:

- 1 cebolla picada
- aceite de oliva

- 1,5 kg de carne picada
- 1 lata de tomate picado (400 g)
- 50 g de queso rallado
- 4 cucharaditas de pan rallado
- sal y pimienta
- canela
- 1 kg de patatas
- 1,5 kg de berenjenas
- mantequilla para freír

Ingredientes de la salsa bechamel:

- 75 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 600 ml de leche
- sal, pimienta y nuez moscada

Junto con:

- 150 g de queso rallado
- 4 cucharadas de pan rallado
- 50 g de mantequilla

Preparación:

Sofría las cebollas picadas con un poco de aceite de oliva y después añada la carne picada. Cocínelo sin dejar de remover.

Añada los tomates picados, el queso Emmental rallado y el pan rallado; remueva bien y llévelo todo a ebullición. Sazone después con sal, pimienta y canela, retirándolo seguidamente de la placa.

Pele las patatas, córtelas en rodajas de 1 cm, lave las berenjenas y córtelas en rodajas de 1 cm de grosor.

Seque las rodajas con papel de cocina. Tueste en una sartén con abundante mantequilla.

Entretanto, prepare la bechamel: funda la mantequilla en una sartén, espolvoree con la harina y mueva bien hasta que la harina quede dorada. Añada la leche poco a poco sin dejar de remover. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y cueza sin tapar durante 10 minutos.

Coloque las rodajas de patata en el fondo de una bandeja de hornear engrasada, espolvoree con un poco de queso rallado. Coloque una capa de rodajas de berenjenas encima. Coloque sobre ellas parte de la mezcla de carne picada. Coloque encima parte de la salsa bechamel.

Añada después otra capa de patatas, seguido de las berenjenas y, finalmente, la mezcla de carne picada. La última capa será de salsa bechamel. Sobre el preparado espolvoree el resto del queso y del pan rallado. Funda la mantequilla y viértala encima de la moussaka.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Pasta gratinada

Ingredientes:

- 1 litro de agua
- sal
- 250 g de tallarines
- 250 g de jamón cocido
- 20 g de mantequilla
- 1 ramillete de perejil
- 1 cebolla
- 100 g de mantequilla
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- sal, pimienta y nuez moscada
- 50 g de queso parmesano rallado

Preparación:

Hierva agua con un poco de sal. Coloque los tallarines en el agua con sal y hierva durante unos 12 minutos. Escurra.

Corte el jamón en cuadraditos.

Caliente la mantequilla en una sartén.

Pique el perejil y pele la cebolla; pique la cebolla también. Sofría ambos ingredientes en una sartén.

Engrase una bandeja de hornear con algo de mantequilla. Mezcle los tallarines, el

jamón, la cebolla y el perejil sofritos, y colóquelo todo en un recipiente.

Mezcle el huevo y la leche y sazone la mezcla con sal, pimienta y nuez moscada; vierta todo sobre la pasta. Distribuya seguidamente el queso parmesano sobre el plato.

- Tiempo en el aparato: 45 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Endivias gratinadas

Ingredientes:

- 8 endivias medianas
- 8 lonchas de jamón cocido
- 30 g de mantequilla
- 1,5 cucharadas de harina
- 150 ml de caldo de verduras (de las endivias)
- 5 cucharadas de leche
- 100 g de queso rallado

Preparación:

Parta longitudinalmente las endivias y quite el corazón, que es amargo. Lave detenidamente y cueza al vapor durante 15 minutos en agua hirviendo.

Saque las mitades de las endivias del agua, refrésquelas en agua fría y júntelas de nuevo. Envuélvalas en el jamón y colóquelas en una bandeja de hornear engrasada.

Funda la mantequilla y añada harina. Sofría brevemente y después vierta el caldo de verduras y la leche; llévelo a ebullición.

Vierta 50 g de queso en la salsa y añada las endivias. Espolvoree el resto del queso sobre el preparado.

- Tiempo en el aparato: 35 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Estofado de res

Ingredientes:

- 600 g de carne de vacuno
- sal y pimienta
- harina
- 10 g de mantequilla
- 1 cebolla
- 330 ml de cerveza de malta
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de pasta de tomate
- 500 ml de caldo de carne

Preparación:

Corte la carne de vacuno en dados, salpimiente y espolvoree con un poco de harina.

Caliente la mantequilla en una sartén y dore los trozos de carne. Colóquelos en una cacerola.

Pele la cebolla y píquela muy fina, sofríala en un poco de mantequilla y, seguidamente, colóquela sobre la carne.

Mezcle la cerveza de malta, el azúcar moreno, la pasta de tomate y el caldo de vacuno. Viértalo en una sartén y llévelo a ebullición. Viértalo seguidamente sobre la carne (ésta debe quedar cubierta).

Cubra y coloque en el aparato.

- Tiempo en el aparato: 120 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Repollo

Ingredientes:

- 1 repollo (800 g)
- mejorana
- 1 cebolla
- aceite para sofreír
- 400 g de carne picada
- 250 g de arroz de grano largo
- sal, pimienta y pimentón
- 1 litro de caldo de carne
- 200 ml de crema fresca
- 100 g de queso rallado

Preparación:

Corte el repollo en cuartos y quite los tallos. Hierva brevemente en agua con sal sazonada con mejorana.

Pele la cebolla y píquela muy fina, sofría suavemente en un poco de aceite. Añada después la carne picada y el arroz de grano largo, sofría y sazone con sal, pimienta y pimentón. Añada el caldo de carne y deje hirviendo al mínimo durante 20 minutos con la tapa en la sartén.

Coloque capas de repollo y de mezcla de carne picada y arroz en un recipiente.

Ponga crema fresca sobre todo el conjunto y espolvoree con queso la parte superior.

- Tiempo en el aparato: 60 minutos
- Posición de la parrilla: 3

Panaché de Franconia

Ingredientes:

- Unos 1.000 g de tiras de pechuga de pavo
- 1 lata pequeña de champiñones (pequeños)
- 500 g de cebolla picada
- 1 kg masa de albóndigas
- 400 g de queso rallado
- 250 ml de nata

Preparación:

Sazone las tiras de pavo con sal, pimienta, pimentón, etc. Saltee la cebolla picada. Enjuague bien los champiñones. Mezcle la carne, la cebolla y los champiñones y colóquelos en una fuente para horno. Mezcle la masa de albóndigas con el queso y viértalo sobre la mezcla de pavo. Vierta sobre ello la crema de leche.

- Tiempo en el aparato: 75 minutos
- Posición de la parrilla: 1

Comida precocinada

El aparato tiene una serie de funciones automáticas para los siguientes platos. La temperatura y la duración están predefinidos.

Plato	Posición de la parrilla
Pizza congelada	3
Pizza americana congelada	1
Pizza refrigerada	3
Pizzetas congeladas	1
Patatas fritas	3
Porciones / Croquetas	3
Patatas asadas con cebolla	3
Pan/Rollitos	3
Pan/Rollitos congelados	3
Strudel manzana cong.	3

Plato	Posición de la parrilla
Filete pescado congelado	3
Alitas de pollo	3
Lasaña / Canelones congelados	3

867316171-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508665-1